



Édesburgonya Harissa leves

⌚ 45—60 Perc 

Elkészítés

- 1 Az édesburgonyát hámozzuk meg és kockázzuk fel, kenjük meg egy kevés olajjal és 150°C-on süssük 20 percig.
- 2 Közben a hagymát és fokhagymát tisztítsuk meg és vágjuk finomra. Egy lábasban kevés olajon pirítsuk meg. Adjuk hozzá a húslevest és forraljuk fel. Ezután adjuk hozzá az édesburgonyát és pürésítsük botmixerrel.
- 3 Ízlés szerint ízesítsük sóval, borssal és rövid ideig forraljuk. Közben készítsük el a harissa fűszerkeveréket. Ehhez a fűszereket keverjük el és mozsárban törjük össze.
- 4 A különleges aromás ízért adjunk tálalás előtt 2 evőkanál harissa-t a leveshez és tálaljuk frissen vágott petrezselyemmel.

TIPP: A maradék fűszerkeveréket tároljuk lezárt üvegben.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A leveshez

0.5 kg	Édesburgonya
1 fej	Fehér hagyma
2 gerezd	Fokhagyma
1 csésze	Friss petrezselyem
800 ml	Húsleves

A Harissa fűszerkeverékhez

7 evőkanál	Chilipehely
6 evőkanál	Koriander, őrölt
4 evőkanál	♦ Római kömény, őrölt
1 evőkanál	♦ Fokhagyma granulátum
4 evőkanál	♦ Tengeri só, durva szemű
3 evőkanál	♦ Paprika, édes

